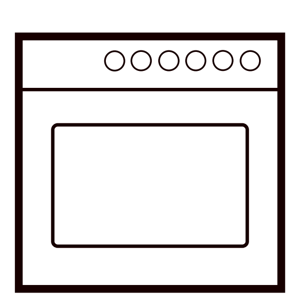
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d'utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di uso e di montaggio
(E) Instrucciones de uso y de montaje
(P) Instruções de uso e de montagem



EEH 600.0

07 22 20 GA1



ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Para su información

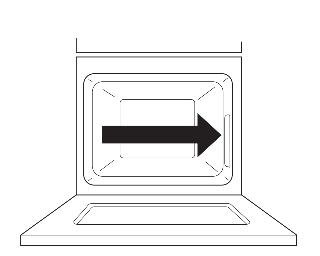
Sírvase leer con toda atención la información contenida en este manual. Contiene advertencias importantes relativas a la seguridad, instalación, uso y mantenimiento del aparato.
Sirve exclusivamente para su empleo en el hogar.
Sírvase conservar cuidadosamente estas instrucciones de servicio.

Condiciones de garantía

Las codiciones de garantía respectivamente válidas serán las que hayan sido publicadas por nuestros representantes en al país correspondiente. Las mismas podrá solicitar usted a su distribuidor autorizado que le haya vendido este aparato, o bien directamente a nuestros representantes nacionales. No obstante, para hacer valer cualquier reclamación en concepto de garantía se tendrá que presentar en todo caso el combrobante de compra.

Rótulo de características

Se encuentra a la derecha, sobre la moldura lateral, y es visible al abrir la puerta del horno. Para eventuales consultas con nuestro Servicio Postventa, sírvase anotar los datos siguientes:



Número F

Designación de modelo del horno

Designación de modelo del campo de cocción

Indice

Esquema de su aparato 34

Advertencias sobre la seguridad. 35
- sobre la conexión y funcionamiento
- para las zonas de cocción
- para el horno

Antes del primer uso. 35

Uso de los fuegos. 35
- Etapas de cocción
- Advertencias sobre los utensilios de cocina adecuados
- Características de las encimeras de vitrocerámica

Horno 36
- Selección del tipo de caldeo y temperatura
- Símbolos de conmutación y tipos de caldeo
- Elementos insertables
- Cocer al horno
- Asados
- Conservacion
- Montaje de la parrilla infrarroja (accesorio especial)
- Parrilla (con accesorio especial)

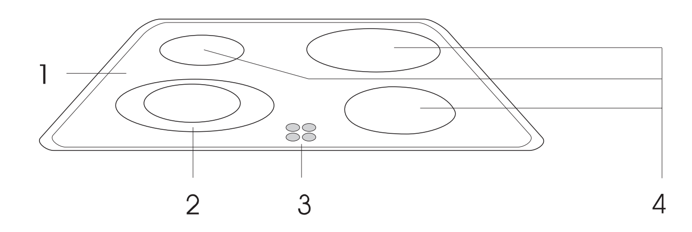
Solución de averías. 37

Limpieza y conservación. 38
- Zonas de cocción
- Horno

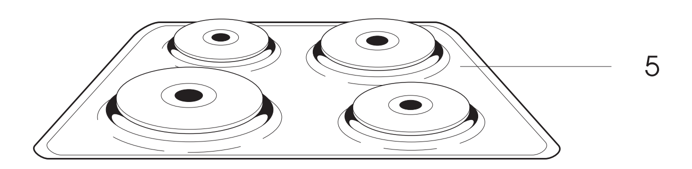
Instrucciones para el montaje 38
- Electricidad
- Montaje en mueble de cocina

Esquema de su aparato

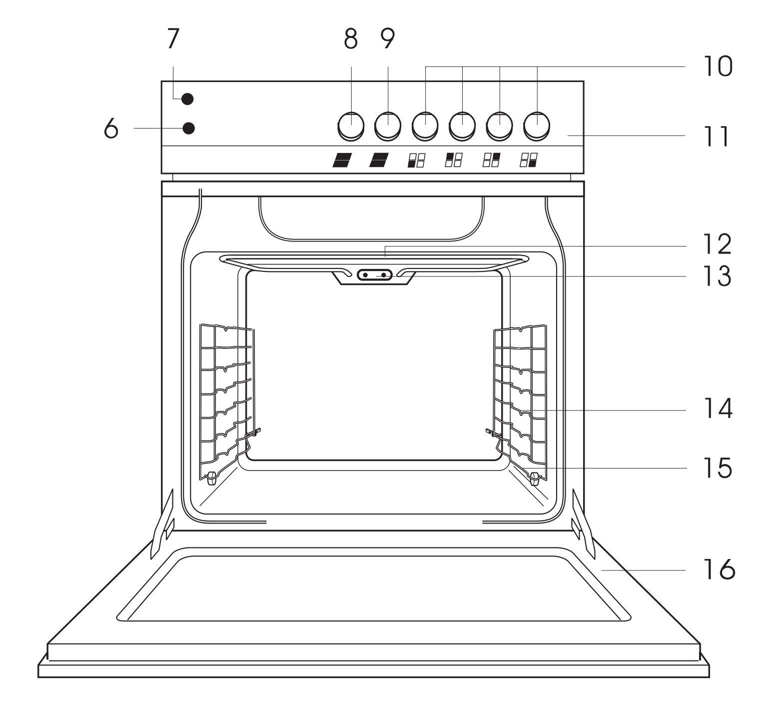
Su aparato puede venir combinado con una placa vitrocerámica (1) o con una artesa de cocinar (5).



1	Placa vitrocerámica
2	Zona de cocción automática de dos círcuitos
3	Indicador de zonas de cocción calientes
4	Zonas de cocción normal



5	Artesa de cocinar



6	Indicador de funcionamento
7	Indicador de la temperatura del horno
8	Selector de modos de servicioomto
9	Regulador de temperatura del horno
10	Regulador de fuegos
11	Panel de mandos
12	Calor superior
13	Caja de enchufe para parilla
14	Molduras de colocaciòn
15	Marco
16	Puerta del horno

Accesorio especial:

Parrilla de grill con palanca	acc. no. 125
Rejilla para asar	acc. no. 440
Bandeja para asar	acc. no. 441
Parrilla	acc. no. 540
Bandeja de cocinar, (esmaltada)	acc. no. 541
Bandeja de cocinar, (aluminio)	acc. no. 542
Sartén de grasa	acc. no. 543
backmobil®	acc. no. 600

Advertencias de seguridad



sobre la conexión y funcionamiento

- Los aparatos Küppersbusch se construyen según las normas de seguridad correspondientes. Sólo deben conectarse cocinas Küppersbusch con encimeras Küppersbusch.
- La conexión a red, mantenimiento y reparación de los aparatos debe llevarla a cabo según las normas vigentes al respecto exclusivamente un profesional autorizado. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- Conectar el aparato únicamente una vez que esté montado!
- La superficies de la cocina, puerta del horno y cocina se calientan durante el servicio. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- No colocar los cables de conexión de aparatos eléctricos sobre zonas de cocción calientes ni prenderlos en la puerta del horno.

para las zonas de cocción

- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar alimentos con grasas y aceites, por ejemplo, patatas fritas, sólo bajo control permanente. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamadas! Colocar la cubierta, desconectar el fuego y retirar la sartén de la zona de cocción caliente.
- Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras y rotura de la placa de vitrocerámica. Desconmutar el fusible.
- No colocar hojuela de aluminio o de plástico sobre las zonas de cocció
- No depositar objetos inflamables o combustibeles sobre la encimera que puedan suponer un peligro en caso de encendido involuntario..

para el horno

- El aparato debe desconectarse para la reparación y recambio de las lámparas del horno (desconmutar el fusible).
- Por principio, no conservar en el horno objetos que pudieran representar un peligro caso de conmutación inintencionada del mismo.
- Precaución al trabajar en hornos calientes. Emplear manoplas, guantes de cocina o similares.
- La puerta del horno debe cerrar bien. Caso de daños en las juntas, bisagras, superficies de hermetización o rotura del vidrio de la puerta, desconectar inmediatamente el aparato hasta que haya sido reparado y verificado por un profesional.
- ¡Atención! No agarrar las bisagras al abrir y cerrar la puerta del horno. ¡Peligro de accidente!
- Cerrar completamente la puerta del horno siempre que se cocine con el mismo.

Antes del primer uso

Retirar piezas ajenas y embalaje. Antes de la primera preparación de alimentos debe realizarse una limpieza del aparato.
Limpiar las zonas de cocción de vitrocerámica, respectivamente, de la encimera, bandejas de asar, bandeja colectora de la grasa, rejilla, etc. con un paño húmedo y un poco de detergente.

Caldeo de la encimera (No de vitrocerámica): Caldear consecutivamente cada uno de los diferentes fuegos a la etapa máxima durante 5 minutos.
Debido al «olor a nuevo», ventilar la cocina.

Caldeo del horno: Cerrar la puerta del horno.
Caldear el horno con calor superior e inferior a 250 °C durante 60 min.
Al mismo tiempo, ventilar bien la cocina.

Uso de los fuegos



¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad expuestas!

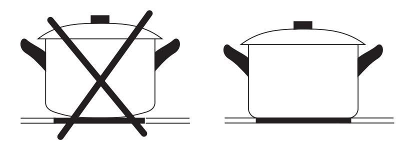
Etapas de cocción

Cada fuego o zona de cocción dispone de un regulador propio. En los reguladores de etapas de cocción se encuentran marcadas nueve de éstas aunque también se pueden regular en fino a discreción, es decir en etapas intermedias. Siempre que fuese posible, cocer a la etapa superior y continuar la cocción a una etapa más reducida.

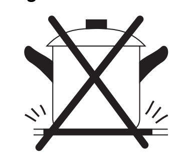
Etapa de cocción	Adecuada para
0	Poner
1-3	Calentar,Mantener caliente Hinchar,Descongelar
4-5	Estofar,Rehogar,Cocer
6-8	Asar, Freir
9	Calentar mayores cantidades

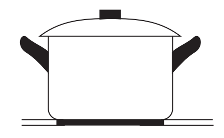
Advertencias sobre los utensilios de cocina adecuados

Con los utensilios de cocina adecuados se ahorra tiempo de cocción y energía.
Sírvase emplear utensilios de cocina con fondo plano y liso.



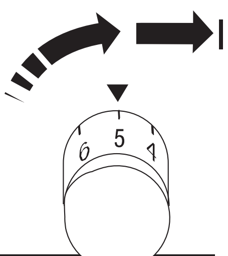
Elegir el diámetro de utensilio en consonancia al del de la zona de cocción.





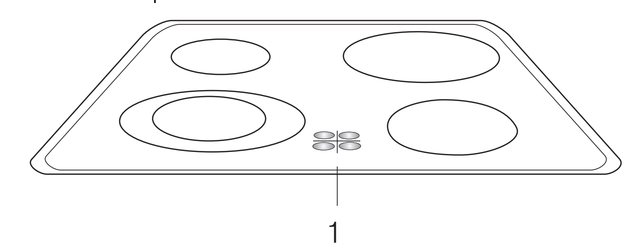
Características de las encimeras de vitrocerámica

Asadores o zonas de cocción de doble círcuito
Como estándar se caldea el círcuito de la zona de cocción de menor diámetro. Para asadores o utensilios mayores debe conmutarse el círcuito exterior del sector de cocción.



Girar el regulador a tope hacia la derecha.
A continuación, volver girando a la etapa de cocción deseada.
Regulador a «0»:
Se vuelve a activar el diámetro menor.

Indicadores de zonas de cocción calientes 1
Lucen mientras la zona de cocción en cuestión se encuentre demasiado caliente – incluso tras la desconmutación.
¡Precaución! El indicador puede fallar (lámpara averiada). En caso tal no se le advierte que la zona de cocción está caliente. Ordenar de inmediato el recambio de la lámpara.



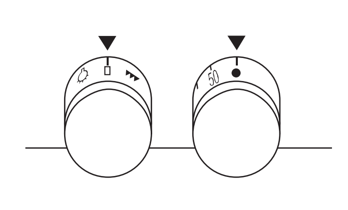
Horno



¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad expuestas en la página 35!

El horno le ofrece tipos de servicio calor superior/inferior, calor inferior, parilla (con accesorio especial N° 540).

Selecctión del tipo de servicio y la temperatura



Selecciónar tipo de servicio:
Girar a la derecha el selector del horno (interruptor izquierdo).

Ajustar la temperatura:
Girar a la izquierda el selector de temperatura (2° interruptor desde la izquierda).

Parilla (con accesorio especial N° 540): Girar el selector de horno al símbolo .
La indicación de calentamiento en el frontal de mandos se ilumina durante el calentamiento y de apaga en el momento de haber alcanzado la temperatura ajustada.

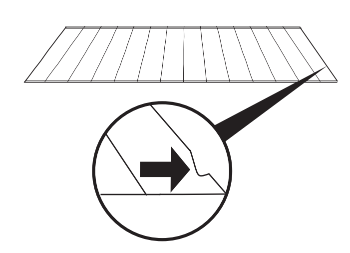
Símbolos de conmutación y tipos de caldeo

0	DESCONECTADO	
	Iluminación	
	Calor superior/inferior	Precaldear siempre, para panes y tartas húmedas.
	Calor inferior	Prehorneado de pasteles muy húmedos, coccionar.
	Parrilla (accesorio especial)	Idónea para pequeñas cantidades.

Elementos insertables

¡No cubrir jamás el fondo del horno con hojuela de aluminio!

Bandejas de asar:



Levantar ligeramente para extraer.
Al introducir, la parte achaflanada de la bandeja debe señalar hacia la puerta del horno

Cocer al horno

Calor superior/inferior Precaldear el horno.

	Calor superior/inferior		Dura-ción
	Puesto de inserción	Temperatura en °C	Duración en min.
Masa mixta			
Pastel de molde	1	175-180	50-60
Tartas en molde	1	175-190	50-70
Pastel de arena	1	160-180	60-70
Tartas	1	175-190	40-60
Fondos de tartas	2	200-220	20-30
Tartas finas de frutas	1	175-190	45-60
Pastelitos	2	200-220	15-20
Pastel en bandeja:			
Guarnición seca	2	180-200	25-35
Guarnición húmeda	2	175-190	30-50
Pastaflora			
Fondos de tartas	2	180-200	25-35
Tartas de queso	1	170-180	70-80
Pastelitos	2/3	200-220	10-20
Pastel en bandeja:			
Guarnición seca	2	180-200	25-35
Guarnición húmeda	2	175-180	30-50
Masa de levadura			
Pastel de molde	1	175-190	50-60
Corona de levadura	2	180-200	40-50
Bollo de Navidad (precaldear)	2	175-180	40-60
Pastelitos	2	180-220	12-20
Pastel en bandeja:			
Guarnición seca	2	180-220	20-30
Guarnición húmeda	2	170-190	30-50
Bizcocho			
Tartas	2	175-180	30-40
Rollos	2	200-220	10-20
Pastel de blanco de huevo			
Merengue	2	80-120	80-90
Estrella de canela	2	150-175	15-20
Mostachones	2	150-160	20-45
Hojaldre			
Hojaldre	2/3	200-220	15-30
Hojaldre de levadura	2	200-225	30-40
Hojaldre de requesón	2	200-225	30-40
Masa quemada	2	220-240	30-40
Masa de requesón-aceite	2	200-220	20-40
Pasteles de miel	2	175-180	20-35
Pan de centeno	2	200-220	50-60

Asados

Emplear la bandeja colectora de grasas y rejilla.
Para carnes, colocar rejilla en el 2º puesto de inserción desde abajo y la bandeja colectora de grasas con chapa de asados (accesorio especial) en el primero. La duración del asado depende del tipo y altura de la carne. Para medir la carne, levantarla ligeramente ya que cae por su propio peso. La duración de asado de carnes con capa de grasa puede incrementarse hasta el doble.

Alimento	**Calor superior/inferior**	**Duración de cocción**
	Temperatura en °C	Cada cm de altura de la carne en min.
Asado de bovino	180-220	18
Roastbeef	220-240	10-12
Solomillo	220-240	8
Carne de ternera	180-220	12
Carne de cerdo	180-220	12-15
Kassler	180-220	8
Caza mayor	180-220	15
Jabalí	180-220	15
Solomillo de caza mayor	220-240	8-10
Carne de carnero	180-220	15
Pato	180-200	12
Ganso	180-200	12
Pollo	180-200	8
Pavo	180-200	12
Pescado	200-220	8

Conservación

Emplear exclusivamente alimentos frescos y preparar según las recetas usuales. Colocar por tanda un máximo de 6 tarros de 1 hasta 1,5 litros. Emplear tarros de la misma altura y rellenar con el mismo contenido. Los tarros no deben hacer contacto entre sí.
Programar el tipo de caldeo calor inferior.

Frutas

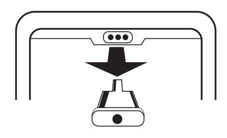
- Colocar la bandeja colectora de grasas en el 1º ó 2º puesto de inserción desde abajo y poner en la misma aprox. 1 litro de agua.
  Programar el aire caliente a, 180 °C.
  Observar el proceso de conservación.
  Tras unos 30-50 min. comienza el líquido de los primeros tarros a perlear –; por lo general, primero, el tarro anterior derecho.
  Desconmutar el horno y dejar los tarros en el horno cerrado durante unos 30 min. adicionales (unos 15 min. para fruta delicada, como por ejemplo, fresas).

Verduras y carne

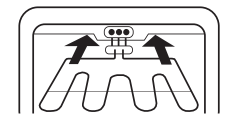
- Cuando el líquido comienza a formar perlas, reducir la temperatura a 150 °C y dejar recocer durante unos 30-60 min. adicionales. A continuación, desconmutar el horno y dejar los tarros en el horno cerrado durante unos 30 min. adicionales.

Montaje de la parrilla infrarroja

Para asar se necesita la parrilla infrarroja (Acc. No. 540).



Sacar la ficha de contacto reactiva (en la pared del fondo) y



enchufar la parrilla en la caja de enchufe libre.

Parrilla (con accesorio especial)

Programar el tipo de caldeo ▼▼▼ para parrilla.
Asar a la parrilla sólo con la puerta del horno cerrada.
Precaldear el horno 5-10 min.
Colocar la bandeja colectora de grasas con chapa de asados (accesorio especial) en el 1er puesto de inserción desde abajo; la rejilla, a la altura indicada en la tabla.

Alimento	**Parrilla**		
	Puesto de inserción	1ª Página en min.	2ª Página en min.
Chuleta/escalope de cerdo	6	8-10	6-8
Solomillo de cerdo	6	10-12	8-10
Salchichas de asar	6	8-10	6-8
Schaschlik	6	7-8	5-6
Albóndigas	6	8-10	6-8
Solomillo de bobino	7	6-7	5-6
Filetes de hígado	7	3-4	2-3
Escalope de ternera	6	5-7	4-5
Bistec de ternera	6	6-8	4-6
Chuletas de carnero	6	8-10	6-8
Chuletas de cordero	6	8-10	6-8
medio pollo	3	10-12	5-7
Filete de pescado	7	6-7	4-5
Truchas (200-250g)	4	4-7	3-6
Tostada	6	2-3	2-3
Sandwich tostado	4	6-8	

Solución de averías



¡Las reparaciones debe realizarlas exclusivamente un profesional autorizado!

Verifique primeramente si no se trata de un error de servicio. Algunos fallos puede eliminarlos el mismo usuario o, como se indica, encargar al Servicio Postventa.

Avería	**Causa**	**Solución**
Indicador de calor de zona de cocción o de mantener caliente no funciona.	Lámpara averiada.	Llamar el Servicio Postventa. Peligro de quemadura, ya que no existe aviso de la temperatura.
Imposible desconmutar zona de cocción, zona de mantener caliente u horno.	Componente electrónico averiado.	Desconmutar el fusible, Llamar el Servicio Postventa.
Horno y zona de cocción no calientan.	Fusible averiado.	Verificar o renovar el fusible.
Horno no caldea.	Regulador térmico o conmutador selector del horno no está conmutado.	Ajustar el regulador térmico o conmutador selector del horno.
Caída de la iluminación del horno.	Lámpara averiada.	Encargar el recambio de la lámpara al Servicio Postventa.
Vidrio de la puerta roto.		Desconmutar el aparato, Llamar el Servicio Postventa.
Zumo de frutas o manchas de albúmina sobre piezas esmaltadas.	Jugos de tartas húmedas o de carne.	Modificación sin importancia del esmalte, no puede eliminarse.

Limpieza y conservación

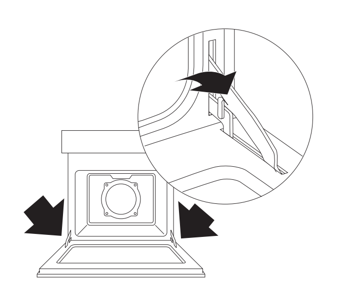
- No emplear productos abrasivos ni detergentes agresivos!

Zonas de cocción

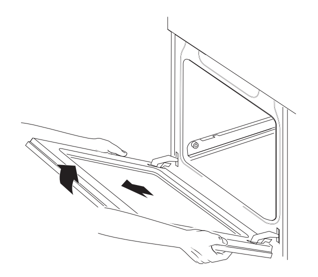
Limpiar la encimera de acero inoxidable con productos usuales para este tipo de aceros. Limpiar las zonas de cocción de vitrocerámica, encimeras de esmalte y placas de fuego con un paño humedecido en un detergente para lavar a mano. En las zonas de cocción de vitrocerámica, eliminar las incrustaciones o restos recocidos de alimentos con un rascador para vidrios. Eliminar de inmediato el azúcar o plásticos derretidos mientras la placa se encuentra caliente.

Horno

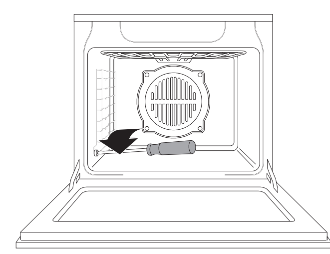
De tanto en tanto es aonsejable realizar una limpiza en profundidad del horno. Para ello se recomienda desmontar algunas componentes.



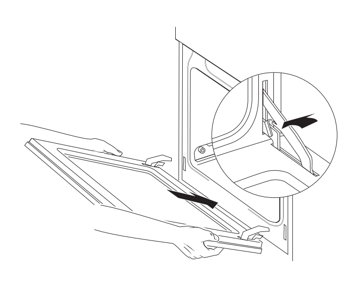
Extraer la puerta del horno
Abrir totalmente la puerta del horno.
Levantar los estribos en los goznes de la puerta.



Agarrar lateralmente la puerta del horno con ambas manos y cerrarla lentamente. Aproximadamenteme a medio recorrido se sueltan los goznes de sus enclavamientos.
Ahora es posible retiar la puerta del horno.
Soltar el tornillo para bajar el grill abatible.



Desmontar la reja lateral
Aflor los tornillos.
Extraer la reja.



Colocar la puerta del horno
Agarrar la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introducir las bisagras en los correspondientes taladros del horno. Abrir lenta y completamente la puerta del horno.
Bajar nuevamente el stribos en las bisagras de la puerta.
Cerrar la puerta del horno.

Instrucciones de montaje para personal especializado

- La cocinas empotrables Küppersbusch deben ser conectadas con sus correspondientes encimeras Küppersbusch exclusivamente por un profesional autorizado.
- Deben respetarse en toda su extensión las normas legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Asegurar el aparato mediante enchufe de conductor neutro, fusibles o contactores con una amplitud de apertura de 3 mm como mínimo.
- Eliminar la corriente del aparato con uno de estos dispositivos al conectar, reparar o recambiar la lámpara del horno.
- Estando el aparato montado, no debe poder hacerse contacto con los componentes de servicio aislados.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.

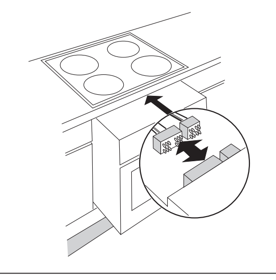
Electricidad

Cocina empotrable	Conexión en fijo mediante caja de enchufe para cocinas.
Encimera	Conexión a través de la regleta de enchufe de la cocina empotrable.
Esquema de conexiones	para los diferentes tendidos de red, se encuentra representado en la parte posterior del aparato.
Valores de conexión	Conexión en fijo 400 V 3 N ~ 50 Hz Tensión del elemento calefactor: 230 – 240 V Conexión 3 N ~ Fusible 20 A Conexión 2 N ~ Fusible 30 A Conexión 1 N ~ Fusible 35 A Conexión 3 x 230 V Fusible 25 A
Cable de conexión	Emplear H 05 RR-F ó H 07 RN-F. Longitud de cable, mín. 2 m

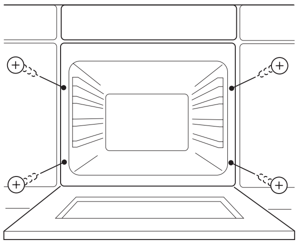
Montaje en mueble de cocina

La protección del aparato contra sobrecalentamiento de las superficies conlindantes (piezas de muebles) corresponde a la de un aparato del tipo Y. El revestimiento de plástico y chapado en madera debe tratarse con una cola resistente al calor (100 °C). Esta cola impide la deformación y despegue de los apliques, especialmente en las partes más estrechas del mueble empotrable.

Este aparato puede colocarse, por su parte posterior o una lateral, contra cualquier armario o tabique de altura discrecional. Por la otra parte lateral sólo se permite un mueble de, como máximo, la misma altura. El aparato debe obligatoriamente montarse en horizontal.



Montaje de la cocina
Introducir un poco la cocina en un nicho de armario.
Enchufar la conexión eléctrica, asentando correctamente y a tope, en la regleta de conectores del horno.
Introducir completamente la cocina en el nicho de armario. ¡Prestar atención a no prender la conexión del aparato!



Afianzamiento de la cocina
Abrir la puerta de la cocina.
Con los tornillos adjuntos - aplicados de forma inclinada y de interior a exterior - atornillar el aparato con el elemento de armario.